

Ванильный рулет



На 100 грамм:
Калорийность: **158,06 ккал.**
Белки: **14,83 г.**
Жиры: **9,89 г.**
Углеводы: **1,39 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/vanilnyj-rulet/>

Ингредиенты:

- яйца 4 шт
- творог 250г
- стевиозид по вкусу
- ванилин 3 щепотки
- разрыхлитель 1 чайная ложка

Приготовление:

Взбейте яичные белки до пены.

Смешайте желтки с сахзамом, разрыхлителем, ванилин, и 1/2 упаковки творога.

Осторожно ввести белки в смесь с желтками.

Положите смесь на пергаментную бумагу и выпекайте в течение 10 минут при 200С.

Выньте из духовки и охладите.(он опустится).

Намажьте оставшийся творог на получившийся корж, а затем сверните его в рулет.